

Šį rudenį „Gastronomijos savaitė“ kviečia atrasti gastronomiją be sienų. Lapkričio 3-9 dienomis festivalis sujungs daugiau nei penkiasdešimt restoranų visoje Lietuvoje – nuo sostinės iki Palangos ir mažesnių miestų. Tarp dalyvių – „Michelin“ gide įvertinti restoranai „Nineteen18“, „14Horses“, „Red Brick“, „Dine“, „Ertlio namas“, „Pacai“ bei kiti. Lankytojai taip pat turės galimybę dalyvauti unikaliuose patyriminėse ekskursijose ir degustacijose, kai kurios iš jų vyks pirmą kartą – degustacijos Vilniaus TV bokšte, „Etno Dvaro“ alaus bravore, Vilkaviškio ledų fabrike ir daugiau. Staliukus restoranuose rekomenduojama rezervuoti iš anksto.

Festivalio lankytojams - kulinarinis pasaulis vienoje lėkštėje

Šių metų tema „gastronomija be sienų“ kviečia ragauti pasaulio virtuvių įkvėptus skonus čia pat Lietuvoje. Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos direktorė Eglė Ližaitytė pabrėžia, kad tai ne tik įkvėpia šefus, bet ir intriguoja lankytojus: „Festivalio metu svečiai galės atrasti tarptautinius skonus ir inovatyvias kulinarines patirtis. Pavyzdžiui, restoranas „Amandus“ ruošia meniu „Keturi pasauliai“, jungiantį Arkties, Madeiros, Azijos ir kitų kraštų įkvėpimus, o „Galo do Porto“ siūlo Portugalijos ir Azijos kulinarinę susiliejamą. Tokie patiekalai natūraliai pritraukia tiek smalsius vietinius, tiek užsienio svečius.“

Pasak E. Ližaitytės, šefai itin kūrybiškai interpretuoja temą – meniu derina tarptautines technikas, egzotinius prieskonius ir vietinius produktus. „Festivalio lankytojai galės paragauti sevičė su bergamotės padažu ir kukurūzais, jūros ir sausumos derinį su elnienu ir upėtakiu ar portugališkų sardinių su Azijos įkvėpimais. Restoranai taip pat atskleis tautinių mažumų kulinarinę paveldą bei simboliškai nukels svečius į Europos gastronomijos miestus: Romą, Paryžių, Barseloną ir Londoną. Kai kurie restoranai įprastus greitojo maisto patiekalus – picą, skrudintą mėsą – pateiks kaip rafinuotus aukštosios virtuvės kūrinius, naudodant tik pačius geriausius ingredientus. Tokie drąsūs sprendimai leis patirti virtuvę be sienų tikrąją prasme – kai produktai ir istorijos keliauja per kultūras.“

Festivalio metu taip pat vyks tarptautinės kulinarinės kolaboracijos: į restoraną „Galo do Porto“ atvyks portugalas šefas Tiago Alexandre, o „Amandus“ specialų meniu kurs alumnai šefai Paulius ir Pavels. „Tokie projektai parodo, kad festivalis peržengia įprastas ribas – jame susijungia gastronomija, dizainas, tarptautinė patirtis ir vietos kultūra. Kasmet renginys suteikia naujiems restoranams galimybę būti matomiems, išsiskirti ir išbandyti idėjas, o žinomiems – parodyti kūrybiškumą. HORECA sektoriui tai atveria naujas galimybes, skatina inovacijas ir bendradarbiavimą“, – sako Eglė Ližaitytė.

Gastronomija kaip Lietuvos kultūrinio identiteto dalis

Gastronomijos savaitė – tai taip pat galimybė gyventojams aplankyti naujas gastro vietas ar pradėti drąsiau keliauti vardan kulinarinių patirčių. Kaip pabrėžia „Keliau Lietuvoje“ vyr. rinkodaros projektų vadovė Ugnė Vedeikaitė, net jei gastronomija nėra pagrindinė atvykimo priežastis, ji sustiprina teigiamą pirmąjį išspūdį ir didina šalies patrauklumą. „Tema „gastronomija be sienų“ vietiniams suteikia galimybę pažvelgti į savo šalies virtuvę naujai, patirti skirtingų tradicijų dermę, o užsienio svečiams – atrasti Lietuvos kultūrinę įvairovę ir istorijas, kurios per amžius formavo mūsų gastrominį identitetą.“

Pasak U. Vedeikaitės, pastarąjį dešimtmetį Lietuvos restoranų kultūra sparčiai išaugo. „Džiugina matomos naujos šiuolaikinės koncepcijos, stiprūs virtuvės šefai, kokybiškų vietų įvairovė. Tai pastebi ir keliautojai, kurie vis dažniau ieško ne tik lankytinų objektų, bet ir gastrominių patirčių, o „Michelin Guide“ dar labiau paskatino šį susidomėjimą. Didžiuosiuose miestuose gastronomija sienas peržengia virtuvėje: patiekalų receptūrose pinasi įvairių šalių ir kultūrų įtaka, naudojami iš viso pasaulio atkeliaujantys ingredientai, o šefai dažnai gali pasigirti tarptautine patirtimi. Regionuose maisto kūryba apskritai palieka bet kokias erdves ir keliai į gamtą – virtuvėje naudojamos čia pat auginamos daržovės, prieskoninės žolelės ar šalia miške surinktos uogos ir grybai.“

Apie tai, kad lietuvių virtuvė per pastaruosius metus stipriai patobulėjo, liudija ir prekės ženklų „Hellmann's“ atstovas šefas Renaldas Bujokas: „Pasaulio virtuvės tendencijos matomos tiek užsienyje, tiek Lietuvoje. Džiugu, kad lietuviai šefai nebebijo ryškesnių prieskonių – pavyzdžiui, klasikiniams barbekiu patiekalams drąsiai naudojami indiškai ar Artimųjų Rytų prieskoniai, kurie anksčiau buvo retenybė. Restoranuose tokie deriniai visuomet maloniai nustebina. Savo kulinarinę kelionę pradėjau prieš aštuoniolika metų ir galiu pasakyti – Lietuvos virtuvė nuėjo didžiulį kelią. Žmonės keliauja, mato daugiau, nori ragauti įvairius skonius ir namuose, čia pat Lietuvoje, o tai – stiprus stimulus restoranams neatsilikti. Džiaugiamės, kad mūsų produktai padeda tai įgyvendinti ir suteikia šefams kūrybinę laisvę.“

Panašias pasaulines tendencijas išskiria ir Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos vykdomoji direktorė Jūratė Mikalkėnienė. Pasak jos, vis dažniau klasikinė europietiška virtuvė jungiasi su Tolimųjų ir Artimųjų Rytų skoniais, o šis derinys vis drąsiau įsitvirtina ir Lietuvos restoranuose. „Gastronomijos savaitės metu lankytojai galės mėgautis deriniais su japoniškais motyvais – pavyzdžiui, „Red Brick“ restorane japoniška fermentuota miso pasta naudojama ruošiant sluoksniuotos tešlos pyragą, o „14 Horses“ meniu japoniško tonkatsu interpretacija su jaučio kepenimis bus vainikuojama kankorėžių ledais, taip jungiant modernios lietuviškos virtuvės autentiškumą ir pasaulinius skonius,“ – sako J. Mikalkėnienė.

Kviečiame rezervuoti vietas restoranuose, degustacijose ir renginiuose

Visas XV-os Gastronomijos savaitės dalyvių sąrašas, jų pristatymai, specialiai savaitei sukurti meniu ir kontaktai skelbiami portale www.gastrosavaite.lt. Ten pat anonsuojami festivalio renginiai. Lapkričio 3-9 dienomis į gastronominius renginius kviečia krautuvė „Gurkė“, „The Mood“, VšĮ Vilkaviškio turizmo ir verslo informacijos centras, Vilniaus TV bokštas, „Etno Dvaro Balkonas“, į ekskursijas – istorikė Anželika Laužikienė, Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valdovų rūmai, Kauno miesto turizmo, verslo ir investicijų plėtros bei tarptautinės miesto rinkodaros agentūra „Kaunas IN“, Maironio lietuvių literatūros muziejus, Panemunės pilis.

Šių metų Gastronomijos savaitę remia „Hellmann’s“, „Vilkmergės Nealkoholinis“, QR kodų technologija pagrįstų produktų aptarnavimo verslui kūrėjai „Greet“. Informaciniai partneriai – naujienų portalas „Lrytas.lt“, nacionalinė turizmo agentūra „Keliauk Lietuvoje“, Vilniaus miesto savivaldybė, Kauno miesto turizmo, verslo ir investicijų plėtros bei tarptautinės miesto rinkodaros agentūra „Kaunas IN“. Festivalį organizuoja Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių bei Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos.

